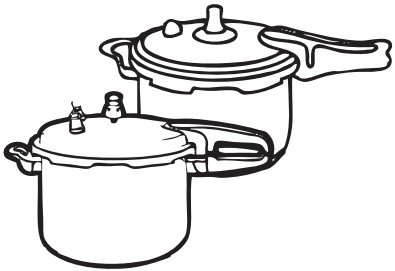
MANUAL DE USUARIO

Olla a Presión

K-OPAL4LE / K-OPAL6LE
K-OPA7L



K-OPAL4LE 4.5 Litros

K-OPAL6LE 6 Litros

K-OPA7L 7 Litros

Lea el manual de instrucciones antes de comenzar a operar el equipo.

Gracias por comprar este producto KALLEY.
Para mayor información por favor visítenos en www.kalley.com.co
o contáctenos de manera gratuita a la linea 01 8000 524 065

GARANTÍA 5 AÑOS

KALLEY
Con Kalley todo funciona mejor!

INFORMACIÓN IMPORTANTE

El signo de aclamación dentro de un triangulo sirve para alertar al usuario de la presencia de importantes instrucciones para la operación y mantenimiento del producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: Lea este manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo PRODUCTO antes del primer uso.

ESTIMADO CLIENTE: Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y mucho tiempo de uso sin inconvenientes con su producto, por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.

- Lea estas instrucciones.
- Conserve estas instrucciones.
- Preste atención a todas las advertencias.
- Siga todas las instrucciones.
- Limpielo solo con un pano seco.
- No lo instale cerca de ninguna fuente de calor como radiadores, registradores de calor, hornos, estufas u otros aparatos que generen calor.
- Utilice solo accesorios suministrados o aprobados por el fabricante.
- Tenga cuidado al mover mesas o soportes junto con el aparato, para evitar caídas y daños, o lesiones.
- Solicite todas las reparaciones a personal técnico calificado. El servicio técnico es necesario cuando el aparato se haya dañado de alguna forma, no funcione normalmente o se haya caído.
- Cuando se necesitan piezas de repuesto, asegúrese de que el técnico de servicio utilice las piezas de repuesto especificadas por el fabricante u otras cuyas características sean similares a las de las piezas originales. El uso de piezas no autorizadas puede ser peligroso.
- Una vez completado cualquier trabajo de mantenimiento o reparación de este producto, solicite al técnico de servicio que realice verificaciones de seguridad para determinar que el producto esta en condiciones de funcionamiento adecuadas.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

- Asegurese de que el aparato fue instalado en un lugar del que no pueda caerse facialmente por efectos de un golpe o sacudida accidental. Verifique que las mesas o soportes tienen el tamaño adecuado para el aparato. Ubique el aparato únicamente sobre una superficie nivelada.
- No permita que los niños se suban a los muebles sobre los cuales esta el aparato, ni que jueguen con estos.

PRECAUCIONES ESPECIFICAS DEL PRODUCTO

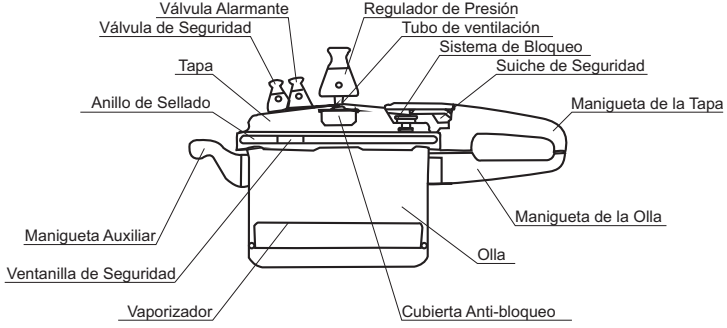
- Este producto no debe ser utilizado por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales y mentales estén reducidas o personas sin experiencia o sin conocimiento del funcionamiento del producto.
- Ningún peso adicional se debe colocar en el regulador de presión: la substitución por otros reguladores de presión no es recomendable (Fig. 13).
- Nunca cocine con la olla a presión en un estado seco. No es apropiado añadir agua fría inmediatamente en la olla a presión cuando está caliente. Una vez evaporada el agua por completo, la olla a presión no debe ser utilizada de nuevo antes de examinarla.
- Coloque el regulador de presión sólo cuando empieza a liberar vapor por el tubo de ventilación. Es necesaria la supervisión hasta que el vapor se libera regularmente a través del regulador de presión y el calor se reduce.
- Cuando la válvula de seguridad emite vapor en exceso, indica que la presión interior se eleva sobre la presión de seguridad y la olla no se puede utilizar (Fig. 14). Apague el fuego de inmediato si tal cosa sucediera, deje que se enfríe, revise y limpie el tubo de ventilación y el protector contra bloqueos.
- Si la olla a presión ha sido deformada o dañada de alguna manera, lleve la olla a presión al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Los niños menores de 13 años de edad no están autorizados a utilizar la olla a presión, mantenga la olla a presión fuera del alcance de los niños.
- Cuando la olla a presión se está utilizando, siempre muévala con sumo cuidado.

INDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE	**1**	**TABLA DE COCCIÓN**	**3**
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	**1**	**MANTENIMIENTO**	**4-5**
Precauciones generales	1	**PROBLEMAS Y SOLUCIONES**	**5-6**
Seguridad para los niños	1		
Precauciones especificas del producto	1		
INDICE	**2**		
INTRODUCCIÓN	**2**		
Partes de la olla a presión	2		
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES	**2**		
USO DE LA OLLA A PRESIÓN	**3**		

INTRODUCCIÓN

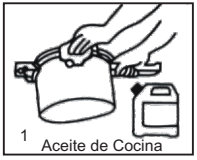
PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN



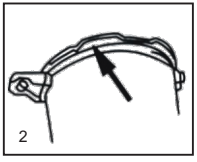
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES

- El cuerpo y tapa de la olla están fabricados con tecnología de tracción y estiramiento. La olla a presión es segura, su fina pared lateral y base gruesa, garantizan un rápido y uniforme calentamiento, sin quemarse en la parte inferior. La olla es fuerte, durable y tiene un elegante diseño.
- El anillo de silicona sella bien la tapa, sin contaminar o emitir olores que afecten los alimentos y permitiendo que la apertura y cierre de la olla sea sencilla.
- Múltiples dispositivos de seguridad.
  a. Dispositivos de seguridad en la tapa y en las manijas de la olla: Cuando la manija de la tapa no coincide plenamente con la manija de la olla, el interruptor de seguridad evita que el dispositivo de bloqueo suba, lo que causaría fugas de vapor y la presión no sería contenida en el interior. Cuando la presión dentro de la olla es superior a 5 kPa, el interruptor de seguridad evita que el dispositivo de bloqueo baje, de manera que las manijas no se puedan girar y la tapa no se pueda retirar. El interruptor y dispositivo de bloqueo de seguridad, permiten que la apertura y cierre de la olla sean seguros y evitan la posibilidad de mal uso.
  b. Protector contra Bloqueos: El protector contra bloqueos, ubicado bajo el tubo de ventilación, evita que este se bloquee y contribuye a la seguridad de quien cocina.
  c. Válvula resorte de seguridad: La válvula de seguridad alivia la presión automáticamente, en caso de que el tubo de ventilación se bloquee y se acumule alta presión en el interior.
  d. Ventana de seguridad en el borde de la tapa: Cuando el dispositivo de seguridad está bloqueado y la presión en el interior sobrepasa el nivel de seguridad, el anillo de sellado expulsará la ventana de seguridad, y la presión será aliviada. Con este dispositivo, se reducen los posibles peligros.

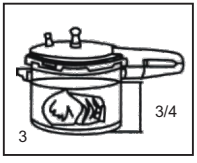
USO DE LA OLLA A PRESIÓN



1 Aplique un poco de aceite de cocina en el anillo de silicona y alrededor de las aberturas, esto facilita la apertura y el cierre de la olla (Fig. 1 y 2).

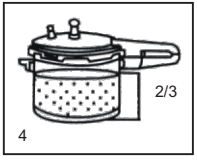


2 Antes de cada uso, abra la tapa y compruebe cuidadosamente a la luz, que no existan obstrucciones en e tubo de ventilación y que el dispositivo de bloqueo y válvula de seguridad estén limpios. Si hay cualquier obstrucción, límpiela inmediatamente.

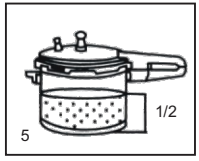


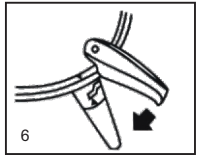
3 No llenar la olla a presión por encima de 3/4 de su capacidad total (Fig. 3), no más de 2/3 cuando cocine arroz (Fig.4) y menos de la mitad al cocinar alimentos como avena, sopa, leche, maíz o similares (Fig.5).

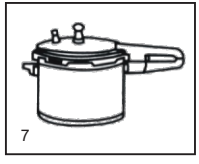
4 Para cerrar la tapa, asegúrese que la punta de la flecha en la tapa coincide plenamente con la punta de la flecha en la manija de la olla. Gire la manija de la tapa hacia la derecha hasta que se alinee con la manija de la olla (Fig. 6 y 7). Al comenzar a utilizar su nueva olla a presión, se recomienda presionar la tapa con la mano izquierda, girar la manija con fuerza un par de veces con la mano derecha, para garantizar un uso adecuado.

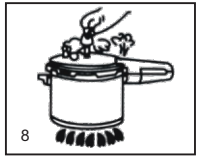


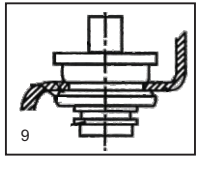
5 Coloque el regulador de presión sobre el tubo de ventilación cuando exista presencia de vapor, para regular el paso de este a través del tubo de ventilación y la abertura al lado de la manija (Fig. 8). Durante la cocción a vapor, el indicador de presión subirá y se cerrará de forma automática (Fig. 9). Baje la temperatura de inmediato, una vez el vapor salga a intervalos regulares; mantenga ese estado hasta que la comida esté bien preparada (Fig. 10). "Consulte la tabla de referencia de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos".











NOTA

- Es normal que el interruptor de seguridad se levante y se cierre después de que la olla a presión se ha calentado durante mucho tiempo sin que el regulador de presión se utilice.
- La olla a presión sólo se puede calentar cuando las manijas de la tapa y la olla estén completamente alineadas, de lo contrario estas se podrían dañar o quemar.
- Calentamiento con diferentes fuentes de calor:
  - Estas instrucciones son aplicables cuando se usa estufa de gas o petróleo. La olla no se debe exponer a fuego demasiado alto.
  - La potencia de calentamiento de la estufa eléctrica utilizada no debe ser mayor a 2000W.

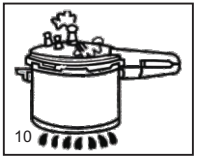
6 Retire la olla a presión de la fuente de calor; deje que se enfríe antes de abrir la tapa. Hay dos maneras de enfriar la olla: Dejar enfriar naturalmente retirándola del calor o forzando el enfriamiento con agua fría (Fig.11).

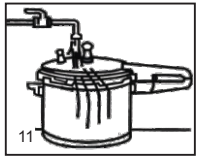
7 Retire el regulador de presión antes de abrir la tapa: espere hasta que todo el vapor se haya liberado del tubo de ventilación. Cuando el indicador de presión regrese a su posición, gire la manija de la tapa en sentido anti horario hasta que la punta de la flecha en la tapa quede alineada con la punta de la flecha en la manija de la olla y abra la tapa (Fig. 12).

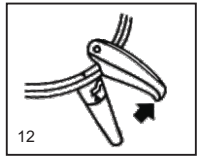
NOTA

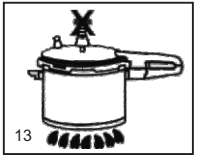
- Mientras gira la manija de la tapa, no ejerza fuerza hacia arriba, mantenga la tapa a nivel. Esto asegurará que no se dañen las manijas.

(Las imágenes continúan en la siguiente pagina)


10


11


12


13

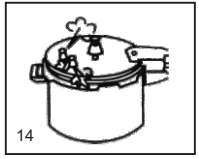

14

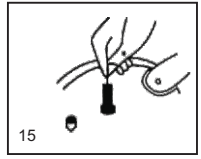
TABLA DE REFERENCIA PARA COCCIÓN DE DIFERENTES ALIMENTOS

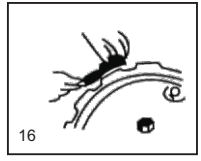
ALIMENTO	CANTIDAD (kg)	CANTIDAD DE AGUA (kg)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	EFECTO DE COCCIÓN	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO	1.0	0.8	20 - 25	BIEN COCIDO	CORTADO EN TROZOS
POLLO	1.0	1.0	13 - 16	SEPARADO DE LOS HUESOS	POLLO ENTERO
PERCADO	0.8	0.25	5 - 8	BUEN COCIDO	
FILETE DE CARNE	1.0	0.7	10 - 15	SEPARADO DE LOS HUESOS	
CARNE DE RES	1.0	0.5	20 - 25	BIEN COCIDO	TROZOS DE 3CM
ARROZ	1.0	MODERADO	8 - 12	BIEN COCIDO	
AVENA	0.25	MODEARDO	5 - 8	BIEN COCIDO	

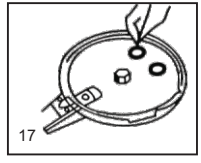
NOTA

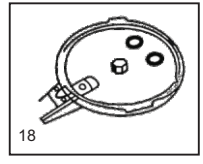
- Este es el tiempo de cocción después de la primera liberación de presión del regulador. El tiempo de cocción dependerá de la potencia de la fuente de calor. Estos valores son solo para referencia.

MANTENIMIENTO DE LA OLLA A PRESIÓN


15


16


17


18

1. Limpieza

Una vez que la comida se ha retirado por completo de la olla, límpiela de inmediato. Los alimentos en general, especialmente los ácidos, después de un tiempo pueden erosionar la olla.

2. Tubo de ventilación y protector contra bloqueos

Después de cada uso, abra la cubierta del protector contra bloqueos, lávelo con agua y si es necesario, utilice un alfiler o elemento similar para limpiar y garantizar que no haya obstrucciones en el tubo de ventilación o cubierta del protector contra bloqueos. (Fig. 15 y 16)

3. Válvula de Seguridad

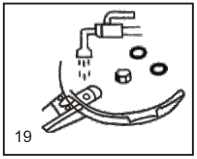
Cada vez que utilice la olla a presión, asegúrese que la válvula de seguridad esté limpia. Cada olla a presión está equipada con una válvula de seguridad y una válvula alarmante. Compruebe que funcionen bien (Fig. 17) . Si no funcionan, debe reemplazarlas por piezas nuevas.

4. Anillo de Sellado

Después de utilizar la olla a presión, el anillo de silicona debe ser lavado con agua caliente o detergente. Coloque el anillo de sellado de nuevo en la tapa correctamente (Fig. 18). Tenga cuidado de no doblar o deformar el anillo de sellado.

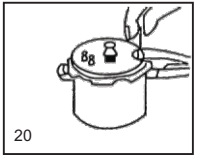
5. Dispositivo de bloqueo

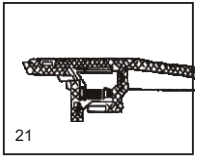
Empuje hacia abajo el interruptor de seguridad con una sola mano y la palanca del dispositivo de bloqueo hacia arriba con el dedo índice de la otra mano para ver si el bloqueo funciona libremente. Si no funciona, lave el dispositivo de bloqueo con agua o desmonte la manija de la tapa y luego lávela (Fig. 19 y 20). Si no funciona, reemplácelo por uno nuevo.


19

6. Cómo cambiar los componentes de la manija de la tapa

Los componentes se pueden observar en la imagen (Fig. 21). Si es necesario reemplazarlos, introduzca primero el resorte al final del interruptor de seguridad. A continuación, póngalos en la ranura de deslizamiento de la manija de la tapa. Por último atornille la manija a la tapa.


20


21

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

No hay vapor en el interior de la olla a presión o hay fugas de vapor.

- ***Probables causas y medidas correctivas***
- La fuente de calor no es suficiente --- Suba la temperatura.
- El contenido de humedad en la olla no es suficiente --- Agregar más agua.
- El dispositivo de bloqueo no está en la posición correcta o está sucio --- Limpie el ensamble del dispositivo de bloqueo o reemplácelo. (Fig. 19)
- La manija de la olla y la manija de la tapa no están bien alineadas --- Cierre la tapa correctamente hasta que oiga un click (Fig. 6 y 7).
- El anillo de seguridad está viejo o se ha roto --- Reemplácelo con uno nuevo.
- El interruptor de seguridad quema o se rompe --- Reemplácelo por uno nuevo.
- El anillo de sellado no está limpio o tiene restos de alimentos --- Lave el anillo de silicona y vuelva a colocarlo correctamente (Fig. 18).
- La Tapa de la olla está seriamente dañada --- Envíe la olla a presión a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
- La válvula de seguridad, el tubo de ventilación, el dispositivo de bloqueo o las manijas están sueltos --- Ajústelas correctamente.

La tapa no se puede abrir

Probables causas y medidas correctivas:

- La olla no se puede abrir, porque todavía hay demasiada presión en ella --- El regulador de presión debe ser retirado después de bajar la presión.
- El dispositivo de bloqueo no baja hasta su posición normal --- Empuje hacia abajo el dispositivo de bloqueo con una punta afilada. Abra la tapa de la olla y lávelo.
- El interruptor de seguridad está deformado o roto --- Reemplace el interruptor de seguridad por uno nuevo. Desmonte la manija de la olla, gire y abra la tapa después de bajar la presión.
- La olla no está cerrada correctamente (por lo general sucede en ollas de acero inoxidable ya que poseen un borde delgado)
  a. Haga palanca en la tapa de la olla con un destornillador de pala y gírela. (No ejerza demasiada fuerza).
  b. Coloque la olla al revés, aplique un poco de aceite de cocina al anillo de sellado y luego abra la tapa.

Hay escapes de líquido por el tubo de ventilación en el regulador de presión.

Probables causas y medidas correctivas

- La temperatura es muy alta --- Reduzca el calor.
- La olla se ha llenado con exceso de comida --- Siga las instrucciones “Cómo usar la olla a presión” (Fig. 3, 4 y 5).
- El regulador de presión se ha subido cuando todavía hay aire frío en la olla -- Coloque el regulador de presión cuando no haya aire en el interior.

La olla a presión no se puede cerrar.

Probables causas y medidas correctivas

- La olla a presión se utiliza por primera vez --- Saque el anillo de sellado, cierre la tapa y gire. Si no hay problema, coloque de nuevo el anillo de sellado. Aplique un poco de aceite de cocina al anillo de sellado y cierre la tapa. Si la tapa no se puede poner sin el anillo de cierre, significa que la olla a presión se ha deformado, envíe la olla a presión al Centro de Servicio Autorizado.
- La punta de la flecha en la tapa no coincide con la punta de la flecha en la manija inferior. --- Por favor, siga las instrucciones "Cómo usar la olla a presión" paso 4.
- La olla puede estar dañada o deformada --- Enviar al Centro de Servicio Autorizado para su reparación..

La válvula de seguridad emite vapor excesivo.

Probables causas y medidas correctivas

- Hay una obstrucción en el tubo de ventilación o el regulador de presión se ajusta con demasiada fuerza alrededor de este, causando que la presión en la olla se eleve por encima de la presión de seguridad --- En primer lugar permita que la olla se enfríe. Después que ha salido todo el vapor, retire la tapa y compruebe la causa de la obstrucción. Limpie el tubo de ventilación, el protector contra bloqueos y la válvula de seguridad (Fig. 15, 16 y 17); compruebe que el regulador de presión se ajuste bien en el tubo de ventilación, reemplácelos si es necesario.
- Se ha adicionado peso sobre el regulador de presión o ha sido substituido por otros accesorios. Nota: Estos procedimientos están estrictamente prohibidos.
- La válvula de seguridad se ha deteriorado en el tiempo --- Reemplácela por una nueva

El anillo de sellado se sale por la ventana de seguridad en la tapa y expulsa toda la presión en la olla.

Probables causas y medidas correctivas

- El anillo de sellado se ha deteriorado por tener un largo tiempo de uso.
- El anillo de sellado recién sustituido no encaja en la olla a presión.
- Existe una alta presión en el interior, provocada por una falla en la válvula de seguridad.

Acción correctiva: Envíe su olla a presión al Centro de Servicio Autorizado para su reparación.

La base sobresale después de que la olla a presión ha sido utilizada durante algún tiempo.

Probables causas y medidas correctivas

- Las instrucciones de usuario no se han atendido --- Siga las instrucciones de usuario.
- La base sobresaliente se debe a una alta presión causada por la obstrucción en la válvula de seguridad --- Reemplace la válvula de seguridad.
- El regulador de presión se ajusta con demasiada fuerza alrededor del tubo de ventilación o existe algún residuo en el regulador de presión --- Sustituya el regulador de presión y / o el tubo de ventilación.
- La olla a presión ha sido utilizada sin agua en su interior o el agua dentro de la olla se ha evaporado --- La olla a presión no deben ser reutilizada o utilizada con su tapa antes de una verificación previa.

ESPECIFICACIONES

REFERENCIA	K-OPAL4LE	K-OPAL6LE	K-OPA7L
DIÁMETRO DE LA OLLA	20 cm	22 cm	24 cm
CAPACIDAD NOMINAL	4.5 Litros	6 Litros	7 Litros
MATERIAL	Aluminio A3003	Aluminio A3003	Acero Inox 304
PRESION NOMINAL DE ALIVIO	72 kPa	72 kPa	80 kPa
PRESIÓN DE TRABAJO	65 - 80 kPa	65- 80 kPa	72 - 88 kPa
PRESIÓN DE SEGURIDAD	90 - 130 kPa	90 - 130 kPa	112 - 160 kPa

KALLEY